



## Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Super-Toscano della regione del Brunello, di Frescobaldi

### **Beschreibung:**

La famiglia Frescobaldi perpetua la tradizione vinicola in Toscana da 800 anni. Le dolci colline di Montalcino sono particolarmente adatte alla coltivazione di Sangiovese e Merlot. Luce, il vino di punta dell'azienda, è un super-toscano apprezzato in tutto il mondo. Combinando la sua esperienza con quella di Mondavi, Frescobaldi ha creato un vino toscano di culto che ha portato la regione a nuovi livelli.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso con riflessi scintillanti. Mora e lampone in gelatina al naso, con potenti note tostate di moka e caramello e un accenno di pepe nero. Al palato è morbido e delicato, un bel connubio di frutti rossi e neri, tannini sottili e maturi, piacevole freschezza; sul finale, magnifiche note di vaniglia ed eccellente lunghezza.

### **Ideale con:**

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produttore:** Tenuta Luce

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2036

**Varietà d'uva:** Sangiovese, Merlot

**Artikelnummer:** 0424120

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Luce

Toscana IGT  
Tenuta Luce

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** Sangiovese, Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2036  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.